

کوکنگ <mark>گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے</mark> اس نمبر پر واٹس اپ کریں

03441000784 lbrahim Chef



فرائی پراٹھا

فرائی پراٹھے

اجزاء:

سفیدآٹا------ 1/2کلو چینی----- ایک چائے کا چمچہ گھی----- 2-3کھانے کے چمچے تیل----- فرائی کے لئے

نمک----- حسبِ ذائقہ

ترکیب:

2/1کلو سفید آٹے میںایک چائے کا چمچہ چینی، حسبِ ذائقہ نمک اور 2-3کھانے کے چمچے گھی شامل کرکے حسبِ ضرور ت پانی کے ساتھ گوندھ لیں۔ پھر اسکے پیڑے بنا لیں اور پوریوں کی طرح پتلا پتلا بیل لیں۔ اب کڑاہی میں تیل گرم کرکے پراٹھوں کو تل لیں۔مزے دار فرائی پراٹھے تیار ہیں۔



Chef Club

اسلام عليكم!

ممبرز ہمارااس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اورلذیذ کھانوں کی (Racipes) پہیچا ناہے۔

Chef Club میں ہم نے دوگروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنانام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چید میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کواس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پرس چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جومكمل رازمين ركھا جائے گا۔

نوٹ:اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔خلاف ورزی کرنے

والعمبركو Remove كردياجائے گا۔

Group Admin
Ibrahim Chef
0344-1000784